

## Nanas dalam kaleng





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Syarat Mutu .....	1
4 Cara Pengambilan Contoh.....	2
5 Cara Uji.....	2
6 Cara Pengemasan .....	3
7 Syarat Penandaan .....	3





## Pendahuluan

Standar Nasional Indonesia (SNI) Nanas .Dalam. Kaleng ini disusun, selain untuk melindungi konsumen juga bertujuan untuk :

- melindungi produsen
- mendukung perkembangan agro base
- mendukung ekspor non migas
- menunjang instruksi Menteri Perindustrian No. 04/M/INS/10/1989 tentang Pengawasan Makanan.

Konsep standar ini, telah dibahas dalam Rapat Teknis dan akan dibahas dalam rapat Pra Konsensus.

Konsep standar ini disusun berdasarkan acuan :

1. SII. 1081-84, *Buah-buahan dalam kaleng.*
2. *Food Quality Assurance*, by Wilbur A. Gould Ph D. The Avi Publishing Company Inc, Westport, Connecticut 1972.
3. *Commercial Fruit and Vegetable Product*, by W. V. Cruess. Mc. Graw Hill Book Company Inc, New York Toronto London 1958.
4. SNI. 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*
5. SNI. 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman.*
6. SNI. 01-2893-1992, *Pemanis buatan.*
7. SNI. 01-2894-1992, *Bahan tambahan makanan/bahan pengawet.*
8. SNI. 01-2895-1992, *Pewarna tambahan makanan.*
9. SNI. 19-2896-1992, *Cara uji cemaran logam.*
10. SNI. 01-3554-1994, *Cara uji cemaran mikroba.*
11. UU. No. 23 Tahun 1992, *tentang kesehatan.*
12. Kumpulan Peraturan Perundang-undangan Bidang Makanan Edisi III Jilid I Dep. Kes. RI, Dirjen Pengawasan Obat dan Makanan 1993-1994.



## Nanas Dalam Kaleng

### 1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi ruang lingkup, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan.

### 2 Definisi

Nanas dalam kaleng adalah hasil proses pengalengan buah Nanas segar (Ananas Comosus Merr.), berupa irisan melintang atau bentuk lain tanpa hati, dalam larutan gula, dengan atau tanpa bahan tambahan makanan lain yang diijinkan.

### 3 Syarat Mutu

Syarat mutu Nanas dalam kaleng, seperti pada Tabel dibawah ini.

**Tabel syarat mutu nanas dalam kaleng**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	2	3	4
1.	Keadaan kaleng sebelum dan sesudah dieram		normal
2.	Keadaan		
2.1	Cairan (bau dan rasa)		normal
2.2	Buah (bau dan rasa)		khas nanas
2.3	Bentuk		irisan melintang atau bentuk lain tanpa hati
2.4	Bagian tidak seragam	%	maks. 10
3.	Ruang kosong	% v/v	maks. 10
4.	Bobot tuntas	% b/b	min. 55
5.	pH		3,5 – 4,5
6.	Benda asing		negatif
7.	Jumlah gula dalam cairan		
7.1	Cairan encer	o brix	min. 14
7.2	Cairan kental	o brix	min. 18
7.3	Cairan sangat kental	o brix	min. 22
8.	Bahan tambahan makanan		
8.1	Pemanis buatan		
	– siklamat		negatif
	– sakarin		negatif
	– dulsin		negatif
8.2	Pengawet		negatif
8.3	Pewarna		sesuai dengan SNI 01-0222-1995



9.	Cemaran logam		
9.1	Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
9.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
9.3	Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
9.4	Raksa (Hg)	mg/kg	maks. 0,03
9.5	Timah (Sn)	mg/kg	maks. 250,0
10.	cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
11.	Cemaran mikroba		
11.1	Angka lempeng total	koloni/ml	maks. $10^2$
11.2	Bakteri Coliform	APM/ml	< 3
11.3	Clostridium perfringens	koloni/ml	0
11.4	Staphylococcus aureus	APM/ml	< 3

#### 4 Cara Pengambilan Contoh

Cara pengambilan contoh, sesuai dengan SNI 19-0429-1989, *Petunjuk pengambilan contoh cairan dan semi padat.*

#### 5 Cara Uji

##### 5.1 Keadaan

##### 5.1.1 Keadaan isi

Cara uji keadaan, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.*

##### 5.1.2 Bagian tidak seragam

Prinsip :

Bagian tidak seragam ialah berat irisan nanas yang bentuknya tidak sempurna max 10%.

Cara kerja :

Timbang seluruh irisan nanas dalam kaleng. Pisahkan irisan tidak seragam dan timbang.

Perhitungan :

$$W = \frac{W_2}{W_1} \times 100\%$$

$W$  = Bagian tidak seragam

$W_1$  = Berat irisan nanas tidak seragam

$W_2$  = Berat seluruh irisan nanas

##### 5.2 Ruang Kosong (Head Space)

Cara uji ruang kosong, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 3.*

##### 5.3 Bobot Tuntas



Cara uji bobot tuntas, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 2.*

#### 5.4 Bahan Asing

Cara uji benda asing, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 1.3.*

#### 5.5 pH

Cara uji pH, sesuai dengan SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman, butir 16.*

#### 5.6 Jumlah Gula Dalam Sirup

Beberapa tetes sirup diletakkan di atas prismarefraktometer, kemudian baca skala dalam derajat Brix.

#### 5.7 Pemanis Buatan

Cara uji pemanis buatan, sesuai dengan SNI 01-2893-1992, *Pemanis buatan.*

#### 5.8 Pengawet

Cara uji pengawet, sesuai dengan SNI 01-2894-1992, *Bahan tambahan makanan/bahan pengawet, butir 2.*

#### 5.9 Pewarna

Cara uji pewarna, sesuai dengan SNI 01-2895-1992, *Pewarna tambahan makanan.*

#### 5.10 Cemarkan Logam

Cara uji cemarkan logam, sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam.*

#### 5.11 Cemarkan Arsen

Cara uji cemarkan arsen, sesuai dengan SNI 19-2896-1992, *Cara uji cemarkan logam, butir 6.*

#### 5.12 Cemarkan Mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19-2897-1992, *Cemarkan mikroba.*

### 6 Cara Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat dan tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, serta aman dalam penyimpanan dan pengangkutan.

### 7 Syarat Penandaan

Syarat penandaan. sesuai dengan Undang-undang RI. No. 23 Tahun 1992 tentang Pedoman Kesehatan Serta Peraturan Pelabelan dan Periklanan yang berlaku.





















**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.or.id](mailto:bsn@bsn.or.id)